SNI

SNI 01-2706-1992

Standar Nasional Indonesia

# Paha kodok beku

ICS 67.120.99

Badan Standardisasi Nasional

## Daftar isi

# Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia Paha Kodok Beku diangkat dari Standar Pertanian Indonesia – Perikanan SPI-KAN-02-10-1984 dan Standar Perdagangan SP-32-1985 dengan perubahan format sesuai dengan pedoman penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI), tanpa perubahan pada isi pokok standar.

Standar ini disusun mengingat produksi ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan diekspor, sedangkan didalam penanganan dan pengolahan paha kodok beku masih ada yang belum memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan hygiene. Penyusunan standar ini berdasarkan hasil survey di beberapa daerah penghasil paha kodok beku seperti : DKI Jakarta, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sumatera Utara; hasil uji coba laboratorium Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BBPMHP) Ditjen Perikanan Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Dinas Perikanan Daerah dan hasil consensus dengan pihak yang terkait yang diselenggarakan oleh komisi Standarisasi Pertanian Indonesia.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standarisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres R.I nomor 20 tahun 1984 Jo Keppres nomor 7 tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik daan saran untuk penyempurnaan standar ini dapat disampaikan kepada :

Sekretariat Dewan Standarisasi Nasional
Jln. Gatot Subroto
Jakarta

# Paha kodok beku

## 1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk paha kodok mentah segaryang dibekukan secara cepat. Standar ini tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

## 2 Definisi

Paha kodok beku adalah paha kodok segar seperti jenis Rana-rana sp. tanpa kulit, yang dibekukan sehingga mencapai suhu pusat -20$^{O}$C.

## 3 Klasifikasi

Paha kodok beku digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

## 4 Cara pembuatan/pengolahan

Cara pembuatan/pengolahan paha kodok beku yang dimaksudkan dalam standar ini sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1989.

## 5 Syarat bahan baku, bahan pembantu dan tambahan

Bahan baku paha kodok beku harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SPI-KAN-01-1989.

Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas paha kodok beku dan harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku di Depkes R.I.

## 6 Teknik sanitasi dan higiene

Paha kodok beku harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang higienis dan saniter sesuai dengan buku Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan.

## 7 Syarat mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi agar dapat dinyatakan memenuhi ketentuan persyaratan

standarnya adalah sebagai berikut :

| Jenis Uji | Persyaratan Mutu |
|---|---|
| a. Organoleptik | |
| - Nilai Minimal | 7 |
| b. Mikrobiologi | |
| - Jumlah bakteri (TPC) /g maksimum | $5 \times 10^5$ |
| - Escherichia coli, MPN/g maksimum | 3 |
| - Salmonella | Negatif |
| - Staphylococcus aureus *) | $1 \times 10^3$ |
| - Vibrio cholera | Negatif |
| c. Fisika | |
| - Suhu pusat produk, maks. 0OC | $-20^{O}$ C |
| - Bobot tuntas | sesuai tabel |

*) bila diperlukan (rekomendasi)

## 8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326-1991.

## 9 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut :

1. Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345-1991.
2. Cara uji mikrobiologi :
   - Jumlah bakteri (TPC) sesuai dengan SNI 01-2339-1991.
   - Escherichia coli sesuai dengan SNI 01-2332-1991.
   - Salmonella sesuai dengan SNI 01-2335-1991.
   - Staphylococcus aureus sesuai dengan SNI 01-2338-1991.
   - Vibrio cholerae sesuai dengan SNI 01-2341-1991.
3. Cara uji fisika sesuai dengan SNI 01-2372-1991.

## 10 Syarat penandaan dan cara pengemasan

Penandaan (pemberian label) dan cara pengemasan harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1989.